

AUS DER WESTDEUTSCHEN ALLGEMEINEN ZEITUNG (ESSEN) VOM 19. MAI 2017

Die vielen Seiten des Waldes

SERIE Eine freie Journalistin widmet sich in unterschiedlichen Facetten dem Forst, seinen positiven Aspekten und seinen Problemen.



DREHBUCH

Zeitung Westdeutsche Allgemeine Zeitung
Auflage 495.900*
Kontakt Hannah Blazejewski
Telefon 0175 – 246 84 67
E-Mail hannahblazejewski@gmx.de

Idee Sechs Jahre lang hat Hannah Blazejewski als Redakteurin in der Lokalredaktion Heiligenhaus der *Westdeutschen Allgemeinen Zeitung* gearbeitet. Aus dieser Zeit kannte sie den Förster der Stadt gut und wusste, dass der Wald viele Themen mit sich bringt. Daher konzipierte sie als freie Mitarbeiterin der Lokalredaktion eine Serie, „die sich um all die verschiedenen Facetten des Waldes drehen sollte“, sagt die Journalistin.

Planung „Ich habe mich mit dem Förster zusammengesetzt und einige Themen gesammelt“, erklärt Blazejewski. „Es war nicht so, dass wir gleich 16 Ideen zusammenhatten, wir haben uns erst einmal auf drei oder vier festgelegt und sind dann einmal im Monat abgesprochen.“ Für die Recherche

hat sich die Journalistin mit dem Förster getroffen und einen Waldspaziergang unternommen. Je nach Thema seien andere Experten, beispielsweise ein Jäger, mit dabei gewesen. Ihre Ideensammlung habe sie mit der Redaktion abgestimmt, ansonsten hatte sie freie Hand.

Umsetzung Insgesamt seien zwischen Frühjahr 2017 bis Herbst 2018 16 Folgen der Waldserie erschienen. Es ging unter anderem um Waldkräuter, Wildtiere, Naturschutz, die Geschichte des Waldes, Biotope oder Nachhaltigkeit. Bei ihren Terminen wurde sie vom Fotografen der Redaktion begleitet.

Erkenntnisse „Ich bin auf dem Land aufgewachsen, also kenne ich mich mit Wald- und Naturthemen eigentlich ganz gut aus“, sagt Blazejewski. „Aber bei den etwa eineinhalb Stunden dauernden Spaziergängen mit dem Stadtförster habe ich enorm viel dazugelernt. Hier verbergen sich eine Menge Geschichten, die man lebendig erzählen kann.“

Reaktionen Offenbar konnten auch die *WAZ*-Leser einiges lernen, denn das Feedback auf die Serie sei sehr gut gewesen: „Ich selbst habe eine Mail von einem Jäger erhalten, der sich bedankt hat, dass man mal so intensiv über seine Arbeit berichtet hat. Viel mehr Feedback hat der Förster



Hannah Blazejewski ist freie Mitarbeiterin der Westdeutschen Allgemeinen Zeitung.

bekommen, ihn kennt man ja auch in der Stadt. Die Leute fanden es schön, dass so ausführlich über verschiedene Wald-Themen berichtet wird. Damit haben wir unser Ziel erreicht: die Leser für die Natur vor der eigenen Haustür zu sensibilisieren“, resümiert die Journalistin.

drehscheibeTIPP
 Gerodet für den Profit: Gab es in der Region bereits ähnliche Situationen wie im Hambacher Forst? Worin bestand der Konflikt? Eine Spurensuche.

Infoabend für künftige Mamas und Papas

Geburtsmöglichkeiten im Klinikum Niederberg

Velbert. Welche Geburtsmöglichkeiten habe ich im Helios Klinikum Niederberg? Wie ist die Betreuung der Mütter? Gibt es eine Kinderklinik? Diese Fragen und viele mehr beantwortet am Montag, 22. Mai, das Team des Klinikums Niederberg ab 19 Uhr beim Infoabend für werdende Eltern im Sitzungssaal I und II an der Robert-Koch-Straße 2 in Velbert. Im Anschluss an die Vorträge und Gesprächsrunde besteht je nach Situation im Kreißsaal gegebenenfalls die Möglichkeit, diesen zu besichtigen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Da auch über die verschiedenen Angebote der Elternschule, wie zum Beispiel Geburtsvorbereitung und Vorträge informiert wird, empfiehlt sich eine Teilnahme schon zu einem frühen Zeitpunkt der Schwangerschaft.

Dr. med. Gerd Degoutrie, Chefarzt der Frauenklinik und Geburtshilfe, Dr. med. Alexander Nordhues, Leitender Oberarzt der Kinder- und Jugendmedizin sowie Christiane Bußmann, Hebamme, informieren über das Verständnis von familienorientierter Geburtshilfe am Klinikum Niederberg. Aber auch Informationen über das große Maß an Selbstgestaltung durch die werdenden und frisch gebackenen Eltern (Familienzimmer, individuelle Entlassung, Känguru-Methode und Ähnliches) finden im Rahmen des Informationsabends ihren Platz.

KoKoBe feiert „Inklusive Party für barrierefreie Köpfe“

Kreis Mettmann. Die Koordinierungs-, Kontakt- und Beratungsstelle (KoKoBe) für Menschen mit geistiger und Mehrfachbehinderung feiert am Samstag, 3. Juni, eine Party. Menschen mit und ohne Behinderung sind von 18 bis 22 Uhr zur „Inklusiven Party für barrierefreie Köpfe“ in die Manege, Jahnstraße 28, in Ratingen eingeladen. Der Eintritt kostet zwei Euro. Für die Musik sorgt DJ Fryday.

Die KoKoBe ist eine kostenlose und unabhängige Anlaufstelle für Menschen mit Behinderung sowie deren Angehörige und Bezugspersonen. Das Angebot umfasst Informationen über Kultur-, Freizeit- und Sportangebote, individuelle Hilfeangebote zu den Themen Wohnen und Arbeiten sowie Unterstützung von Angehörigen. Weitere Informationen gibt es bei der KoKoBe unter ☎ 02104/992395, oder per E-Mail: kokobe@kreis-mettmann.de.

TuS Homberg lädt ein zum Wandertag

Ratingen. Der TuS Homberg lädt am Donnerstag, 25. Mai, alle Interessierten zu seinem 46. Volkswandertag ein. Nach einer Morgenandacht um 8.40 Uhr wird zwischen 9 und 11 Uhr vom Lutherhaus an der Dorfstraße gestartet. Die etwa zehn und 14 Kilometer langen Strecken führen durch das Angertal bis nach Hösel und enden am Sportplatz in Homberg.

Auf der Strecke wird auch für eine Stärkung gesorgt. Für die kleinen Wanderer steht wieder das Spielmobil „Felix“ bereit. Zudem gibt es eine Tombola, deren Preise von Sponsoren unter anderem aus der Homberger Geschäftswelt gestiftet wurden.

So würzig ist der Heiligenhauser Wald

Gegen fade Salate und Suppen ist in den heimischen Wäldern jede Menge Kraut gewachsen. Viele Wildpflanzen haben allerdings einen schlechten Ruf – das aber sehr zu Unrecht

Von Hannah Blazejewski

Bei Klette, Girsch und Brennnessel denkt wohl kaum einer an kulinarische Genüsse. Was die meisten Hobbygärtner genervt aus ihrem Garten verbannen möchten, sorgt bei Wildkräuter-Kennern jedoch für Freude. Denn das würzige Aroma der landläufig als Unkraut bekannten Pflanzen bringt Geschmack in Salat und Suppe. Auch in den heimischen Wäldern wachsen jede Menge würzige Wildkräuter.

„Viele Pflanzennamen sagen uns etwas über die einstige Verwendung.“

Hannes Johannsen, Stadtförster

So wie die Knoblauchsrauke. „Als Gewürzkraut eignet sie sich zum Verfeinern von Salat“, erklärt Förster Hannes Johannsen. Er zupft ein Blatt von der weiß-blühenden Pflanze und zerreibt es zwischen den Fingern. Und jetzt riecht man auch, woher der Name des Krautes rührt. „Viele Pflanzennamen sagen uns etwas über die einstige Verwendung“, sagt Johannsen.

Brennnessel- statt Brokkolisuppe

Ein Beispiel dafür wächst nur weniger Meter hinter dem Umweltbildungszentrum an der Abtskücher Straße: das Scharbocks- oder Skorbutkraut. Es blüht besonders früh im Jahr, war für die Menschen früherer Jahrhunderte nach dem kargen Winter willkommenen Vitamin C-Spender und damit auch Mittel gegen die Vitaminmangel-Erkrankung Skorbut war. Wie viele andere Wildkräuter auch, sollte man das



Die süße Seite der Wildkräuter: Stadtförster Hannes Johannsen hält eine Gundelrebe in der Hand. Wenn man diese Pflanze mit Schokolade überzieht, schmeckt sie wie After Eight.

FOTOS: HEINZ-WERNER RIECK

Skorbutkraut mit den hufeisenförmigen Blättern aber nach der Blütezeit nicht mehr verzehren. „Viele Pflanzen sind dann nicht mehr so verträglich“, so der Stadtförster.

Nur wenige Schritte weiter erspäht der Naturexperte die lilafarbene Blüte der Gundelrebe. Die minzartigen Blätter könne man mit Schokolade überziehen. „Das schmeckt wie After Eight.“

Viele Kräuter sind nicht nur natürliche Geschmacksverstärker, sie verraten dem Förster auch wichtige Details über die Bodenbeschaffenheit. Dass der Untergrund am Tor zum Mönchssiepen besonders gut mit Wasser und Nährstoffen versorgt wird, beweist der Waldziest. „Hier findet man echten Turboboden, in dem man vieles anpflanzen könnte“, erklärt Johannsen. Die

Brennnessel etwa ist ein Stickstoffanzeiger. Wo sie wächst, ist der Boden besonders stickstoffhaltig.

Dass man aus der Pflanze einen Tee aufbrühen kann, ist vielen Menschen bekannt. Förster Johannsen kocht daraus auch Suppe. Dazu nehme man ein Rezept für eine Brokkoli-Cremesuppe und ersetze den Brokkoli durch Brennnessel. Auch als Würzkräuter für Salate eigne



Wer den Aronstab sieht, sollte die Finger davon lassen. Denn er ist giftig.

Wildkräuter-Spargel: So gelingt die Zubereitung

■ **Einen Schnellkochtopf oder Topf mit Bambusgärer zwei Finger hoch mit Wasser befüllen.** Anschließend die Zwiebel zerschneiden und gemeinsam mit der Zitrone ins Wasser geben.

■ **Die harten Enden des Spargels entfernen** und ihn auf einem Bett aus Wildkräutern im Topfeinsatz oder der Bambusgärer-Etage bei geöffnetem Topf-Deckel dampfgaren. Mit Butter und Beilagen servieren.

sich die Heilpflanze mit dem schlechten Ruf. Bekannt und unbeliebt sind die Brennnesseln nämlich wegen der schmerzhaften Quaddeln, die auf der Haut nach Berührung der Brennhaare entstehen.

Wer Salat oder Quark mit Brennnesseln verfeinern möchte, muss deshalb kräftig schnibbeln und häckseln. Denn so werden die kleinen Härchen unschädlich gemacht.

Manche Pflanzen sind sehr giftig

Bärlauch hingegen ist lecker und vielfach zu finden

Einen guten Namen hat sich ein Wildkraut gemacht, das man auch in Heiligenhaus findet: Der Bärlauch wächst büschel- oder teppichartig und lässt sich gut zu Pesto oder Suppe verarbeiten. Weniger geschätzt als der Bärlauch ist der Girsch. „Völlig zu Unrecht“, fin-

Die Knoblauchsrauke eignet sich zum Würzen.

det Förster Hannes Johannsen. Der Duft der Blätter erinnert an Möhren. „Girsch eignet sich gut für Salat“, empfiehlt er. Wilden Schnittlauch gibt es unter der Kastanie, die auf der Wiese vor den Stadtwerken thront. Gehackt auf einem Brot eine schmackhafte Belohnung für einen Waldspaziergang.

Wer im Wald auf Wildgemüse-Suche geht, sollte ein paar Regeln beachten. Kräuter dürfen nur für den sofortigen Verbrauch und in kleinen Mengen gesammelt werden. „Bitte immer eine Schere mitnehmen“, rät

Johannsen, um nicht die ganze Wurzel aus dem Erdreich heraus zu reißen. Gar keine Pflanzen sammeln darf man im Naturschutzgebiet Paradies. In Landschaftsschutzgebieten wie dem Mönchssiepen hingegen ist die Kräutersuche erlaubt.

Wer sich mit Kräutern eingedeckt hat, sollte diese vor dem Verzehr gründlich waschen. Nicht alle Pflanzen im Wald sind genießbar. Manche sollte man nicht einmal berühren. Der Aronstab etwa, der eine kolbenartige Blüte bildet, ist giftig. Andere Pflanzen sind geschützt.



Meine Zutatenliste
Wildkräuter-Spargel à la Johannsen
1 Bund grüner Spargel
1 Hand Wildkräuter der Saison (z.B. Knoblauchsrauke, Bärlauch, Brunnenkresse, Girsch),
1 Zwiebel
Saft von einer halben Zitrone
Wasser,
Butter

Spannende Einblicke in die Eisenbahngeschichte Schlesiens

Das Oberschlesische Landesmuseum bietet ein vielfältiges Programm zum Internationalen Museumstag an

Hösel. Das Oberschlesische Landesmuseum (OSLM) in Hösel bietet zum Internationalen Museumstag am Sonntag, 21. Mai, ein vielfältiges Programm an.

So gibt es unter anderem von 15 bis 16 Uhr eine öffentliche Führung durch die große Sonderausstellung „Schlesische Bahnwelten. 175 Jahre Modernität und Mobilität“. Die Besucher erhalten spannende Einblicke in die Eisenbahngeschichte. Bahntypische Zeugnisse werden vorgestellt. Weitere Themen sind Streckenkunde sowie Lok- und Wagentypen verschiedener Epochen. Dazu kommen Bahnmodelle und

der Blick auf die Bahn aus Sicht des Fahrgastes und Bahnarbeiters.

Ab 16.15 Uhr hält OSLM-Direktor Stephan Kaiser einen Lichtbildvortrag über „175 Jahre Eisenbahn in Schlesien – Aufbruch in die Moderne“. Geboten wird ein Querschnitt der Eisenbahngeschichte Schlesiens von den Anfängen des Eisenbahnnetzes und dem frühen Streckenbau in Schlesien bis zu künftigen Entwicklungen.

Wie weit die Einflüsse der Eisenbahn reichten, zeigt der Blick auf die Entwicklung des Transportwesens, der Kommunikation, der Elektrifizierung, des Tourismus und der

Architektur. In Schlesien haben sich lange über die einstige Nutzung hinaus Betriebsstrukturen sichtbar erhalten. Wassertürme, Ringlokschuppen, Drehscheiben, Stellwerke, Bahnübergänge und Bahnhöfe werden als bahntypische Zeugnisse und Denkmale vorgestellt.

Ermäßigter Eintritt von drei Euro

Am Internationalen Museumstag gilt ein ermäßigter Eintritt von drei Euro. Darin sind das Entgelt für die Führung und für den Vortrag enthalten. Das OSLM, Bahnhofstraße 62, in Hösel ist am Internationalen Museumstag von 11 bis 18 Uhr geöffnet.



Die Ausstellung „Schlesische Bahnwelten. 175 Jahre Modernität und Mobilität“ entführt die Besucher auch in die Anfänge der Bahn in Schlesien.

FOTO: UWE MÖLLER